

BRUT ROSE



B

CHAMPAGNE *Brochet-Dolet*

Les informations techniques ...

Vendange manuelle
Fermentation malo-lactique effectuée
Vin élevé en cuves thermorégulées
Rosé d'assemblage

Assemblage :
100% Pinot Noir

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : 10g/l

Vieillessement : minimum 2 ans sur lies
en cave

Accord mets/vins : à l'apéritif, avec des
desserts fruités ou chocolatés

La dégustation ...

Sur une jolie mousse à reflets rosé et
un cordon persistant.

Ce Champagne développe un nez riche
et puissant où se mêle des notes de
fraises et griottes confits sans oublier
la framboise.

La bouche est charnue et souple, tout
en fruit et une pointe de moka. Le tout
dans la finesse.